


Titolo	Progetto Pilota "Stabilizzazione" Impiego di Alte Pressioni Idrostatiche per il prolungamento della <i>shelf life</i> di formaggi freschi	
Soggetti attuatori	• Porto Conte Ricerche s.r.l.	
Descrizione	<p>Gli studi sulle alte pressioni applicate ai formaggi riguardano gli effetti del trattamento sulle caratteristiche tecnologiche, sulla struttura, sui fenomeni di proteolisi e lipolisi e sulla conservazione. Pressioni comprese tra 300 e 600 MPa possono inattivare i microrganismi presenti nel latte o nel formaggio inclusi alcuni patogeni che possono essere causa di infezioni alimentari. In aggiunta alla distruzione microbica, sono riportati effetti migliorativi sulla cagliata e sulla maturazione del formaggio, senza che questo determini cambiamenti sostanziali nelle caratteristiche sensoriali del prodotto.</p> <p>Il progetto nel suo complesso si è articolato nelle seguenti fasi:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Determinazione delle caratteristiche dei prodotti da trattare e dei processi di preparazione attuali;2. Individuazione dei materiali e della tecnologia di confezionamento più idonei alla tecnica di stabilizzazione prescelta;3. Messa a punto delle condizioni di stabilizzazione;4. Verifica della stabilità microbiologica e qualitativa dei prodotti;5. Training del personale delle imprese sulle tecnologie impiegate;6. Tutoraggio e trasferimento;7. Coordinamento e gestione.	
Obiettivi	Verifica dell'efficacia delle alte pressioni idrostatiche abbinate alla refrigerazione per il prolungamento della <i>shelf-life</i> di un formaggio fresco ottenuto con latte di pecora intero pastorizzato	
Risultati ottenuti	<p>Il formaggio prodotto in un caseificio industriale è stato confezionato sottovuoto in buste di film plastico e sottoposto al trattamento ad alte pressioni, applicando una pressione di 400 MPa a 20°C per 10 minuti. I parametri di processo utilizzati sono quelli che consentono di conservare maggiormente le qualità sensoriali del formaggio (colore, consistenza, aroma e gusto). Ad intervalli di 15 giorni sono state effettuate analisi microbiologiche, strutturali e sensoriali sia sui formaggi trattati e conservati a 4 °C che su campioni di controllo non trattati.</p> <p>I risultati delle analisi dimostrano che il trattamento di stabilizzazione con le alte pressioni consente di estendere la <i>shelf life</i> dai 15 giorni del formaggio fresco non trattato ad oltre 45 giorni.</p>	

Finanziamenti

Piano del Lavoro Tramariglio – Legge Regionale 37/98 art. 26.

Tempi di realizzazione

18 mesi.

Data inizio: marzo 2005

Data fine: ottobre 2006.